Expandir todo

TusCriaturas

- Todas las páginas
- Nuestros espacios
- Artículo aleatorio
- Otros aleatorios

Bienvenida

Participa

- Donar con PayPal
- Donar en crypto
- Crear página
- Cómo escribir
- Subir al repositorio
- Necesitamos imágenes
- Nuestros Estándares

Novedades

- Cambios recientes
- Todos los registros
- Páginas nuevas
- Lo más nuevo
- Nuevos archivos
- CommentStreams

Comunidades

Nuestros espacios

Categorías

- Todas las categorías
- Todas las mitologías

Ubicaciones
Planetas
Espacios Planares
Entes
Seres por medio

Herramientas wiki

- Páginas especiales
- Citar esta página
- Obtener URL acortado

Más

- Lo que enlaza aquí
- Cambios relacionados
- Versión para imprimir
- Enlace permanente
- Información de la página
- Registros de página

Pizza púrpura

Ficción realizable: Este artículo contiene ficción que podría ser fácilmente realizable en la vida real. No debe ser comparado con otras ficciones menos realizables o irrealizables.

La **pizza púrpura**, en italiano, pizza *porpora*, es una variedad contemporánea de pizza caracterizada por su uso predominante de ingredientes de color púrpura. Originaria de la tendencia culinaria moderna que explora la diversidad de colores y sabores, esta pizza destaca por su salsa de tomate púrpura, que se prepara combinando tomates de variedades púrpuras con frutos también púrpuras. La pizza está cubierta con queso mozzarella, cebolla morada, setas púrpuras como *Cortinarius violaceus* y *Lactarius indigo*, y carne de res picada. El uso de estos ingredientes no solo aporta un perfil de sabor único y sofisticado, sino que también resalta visualmente el tema púrpura.

Sumario ocultar

1 Preparación
- 1.1 Salsa de tomate púrpura
- 1.2 Pizza

2 Galería de imágenes
3

Preparación editar

A continuación se presenta una receta detallada para la *Pizza porpora*, con las cantidades específicas para una pizza de tamaño estándar (aproximadamente 30 cm de diámetro).

Salsa de tomate púrpura editar

- Tomates var. *Emperatriz*: 400 g (se puede substituir por cualquier otra variedad de interior púrpura)
- Arándanos azules: 100 g
- Ajo: 2 dientes, picados
- Aceite de oliva: 1 cucharada
- Sal: 1 cucharadita
- Azúcar: 1/2 cucharadita (opcional, para equilibrar la acidez)
- Pimienta negra: 1/2 cucharadita
- Albahaca morada: Unas hojas (opcional, para darle frescura)

1. Preparar la salsa: En una sartén grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio. Añade el ajo picado y sofríe hasta que esté dorado, unos 30 segundos.
2. Agregar los tomates: Incorpora los tomates Emperatriz y los arándanos. Cocina a fuego medio durante unos 10-15 minutos, hasta que los tomates estén tiernos y los arándanos se hayan deshecho.
3. Triturar: Usa una batidora de mano o una licuadora para triturar la mezcla hasta obtener una salsa suave. Si la salsa está muy espesa, puedes añadir un poco de agua para ajustar la consistencia.
4. Sazonar: Añade sal, azúcar (si usas), pimienta y albahaca fresca si deseas. Cocina a fuego lento por 5 minutos adicionales y luego deja enfriar.

Pizza editar

- Masa para pizza: 1 bola (aproximadamente 250-300 g de masa)
- Queso mozzarella: 150 g, rallado (se puede excluir en recetas veganas)
- Cebolla morada: 1 mediana, cortada en rodajas finas
- *Cortinarius violaceus* y **Lactarius indigo**: 150 g en total, limpios y picados en trozos pequeños
- Carne de res picada salpimentada: 200 g (se puede substituir por soja texturizada marinada en recetas veganas)
- Aceite de oliva: 1 cucharada (para cocinar la carne)
- Sal y pimienta: al gusto
- Hojitas de albahaca púrpura: para decorar (opcional)

1. Precalentar el horno: Precalienta tu horno a 220°C (430°F) y, si tienes, coloca una piedra para pizza dentro del horno mientras se calienta.
2. Cocinar la carne: Mientras se precalienta el horno, calienta 1 cucharada de

Las cookies nos ayudan a ofrecer nuestros servicios. Al utilizar nuestros servicios, aceptas nuestro uso de cookies. Más información Aceptar

fuego medio. Añade la carne de res picada, salpimenta al gusto, y cocina hasta que esté bien dorada. Desmenuza la carne con una cuchara mientras se cocina. Escurre cualquier grasa excesiva y reserva.
3. Preparar la masa: Extiende la masa de pizza sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga el tamaño deseado. Colócala sobre una bandeja para hornear o sobre una piedra para pizza.
4. Montar la pizza: Extiende una capa uniforme de la salsa de tomate púrpura sobre la masa, dejando un borde libre alrededor. Distribuye el queso mozzarella rallado sobre la salsa. Agrega la carne de res cocida y las setas picadas por encima.
5. Añadir cebolla: Coloca las rodajas finas de cebolla morada sobre la pizza.
6. Hornear: Hornea la pizza en el horno precalentado durante 12-15 minutos, o hasta que la masa esté dorada y el queso burbujee.
7. Servir: Retira la pizza del horno y déjala reposar unos minutos. Decora con hojitas de albahaca si lo deseas. Corta y sirve.

Galería de imágenes editar

Tomate azul

Arándanos azules

Cebolla morada

Cortinarius violaceus

Lactarius indigo

Albahaca morada

editar

0
Votar

Artículo original de Imontegav
Para proponer cualquier cambio o adición, consulte a los autores.

Añadir comentario

En otros idiomas
Añadir enlaces

Categorías
Artículos con ficción sobre el mundo real
Artículos originales de Imontegav
Artículos con imágenes de Wikimedia Commons
Artículos de dificultad intraficcional 0
Alimentos
Ficción realizable
Gastronomía
Pizza
Púrpura
Recetas de cocina

el usuario NimoStar de Bestiario del Hypogripho editó por última vez esta página el 22 oct 2024 a las 18:31. Basado en el trabajo de Ángel Montero Lamas y el usuario Imontegav de Bestiario del Hypogripho.
El contenido está disponible bajo la licencia Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0) a menos que se indique lo contrario.
Política de privacidad Acerca de Bestiario del Hypogripho Descargos Términos de Uso Donar a Miraheze